



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUNS
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS



MARIA FERNANDA DA SILVA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)
(Vigilância Sanitária/VISA do Município de Garanhuns-PE)

Garanhuns

2018

MARIA FERNANDA DA SILVA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)

Relatório apresentado ao Curso de bacharelado em Engenharia de Alimentos da Unidade Acadêmica de Garanhuns, Universidade Federal Rural de Pernambuco em cumprimento às exigências para a aprovação na disciplina de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO).

Área de concentração: Higiene, Fiscalização e Legislação de Alimentos.

Orientador(a): Prof^a. Dra. Suzana Pedroza da Silva

Supervisor(a): Katharina Pereira de Almeida

Garanhuns

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Ariano Suassuna, Garanhuns - PE, Brasil

S586r Silva, Maria Fernanda da

Relatório de estágio supervisionado obrigatório (ESO) /
Maria Fernanda da Silva. - 2018.
50f.

Orientador(a): Suzana Pedroza da Silva.

Trabalho de ESO (Estágio Supervisionado Obrigatório :
Curso de Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal
Rural de Pernambuco, Departamento de Engenharia de
Alimentos, Garanhuns, BR - PE, 2018.

Inclui referências e apêndices

1. Vigilância Sanitária 2. Alimentos - Adulteração e inspeção
3 Alimentos - Controle de qualidade I. Silva, Suzana Pedroza da,
orient. II. Título.

CDD 614.3

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUNS
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO
(Vigilância Sanitária do Município de Garanhuns)

Aprovado em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Profª. Dra. Suzana Pedroza da Silva

Unidade Acadêmica de Garanhuns - UFRPE
(Orientadora)

Katharina Pereira de Almeida

Gerente de Vigilância em Saúde da Prefeitura Municipal de Garanhuns
(Supervisora)

Profª. Dra. Gerla Castello Branco Chinelate

Unidade Acadêmica de Garanhuns - UFRPE
(Examinadora)

AGRADECIMENTOS

À Deus e a Nossa Senhora por sempre me conceder sabedoria nas escolhas dos melhores caminhos, coragem para acreditar, força para não desistir e proteção para me amparar.

Agradeço à minha mãe, companheira, motivadora, inspiradora e que tanto me ajudou a chegar até aqui, que nos momentos mais difíceis não permitiu que eu desistisse. Ao meu pai, pelas palavras firmes e de Fé que muitas vezes me faltou e assim me fizeram enxergar mais longe do que o que meus olhos poderiam ver, a minha irmã pela torcida.

À Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Garanhuns, por ter introduzido o curso de Engenharia de Alimentos como mais uma opção de graduação, buscando sempre as melhores condições para o desenvolvimento de um profissional capacitado para o mercado de trabalho.

Agradeço à equipe da Vigilância Sanitária, em especial a minha supervisora Katharina Pereira de Almeida, por compartilhar seu conhecimento e sempre estar a disposição para tirar as dúvidas e incentivar a buscar sempre o melhor e não desistir perante os obstáculos.

À Prof^a Dr^a Suzana Pedroza da Silva, por proporcionar oportunidades para seus alunos desenvolver habilidades ainda desconhecidas, estando sempre disposta a ajudar mostrando que somos capazes de desenvolver trabalhos de qualidade quando realizados com dedicação e esforço. Mostrando-se sempre solícita oferecendo todo o suporte necessário para o desenvolvimento dos trabalhos, me fazendo pensar na melhor forma de desenvolver o projeto, orientando pelo caminho mais viável. Por sua firmeza exterior, me fazendo enxergar a capacidade de desenvolver o projeto e por sua sensibilidade de me incentivar nos momentos mais difíceis.

A todos aqui citados e aos que não citei, obrigada.

RESUMO

No município de Garanhuns a Vigilância Sanitária localizada na Avenida Joaquim Távora, s/n, Heliópolis, desenvolve ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde. Para garantir segurança ao consumidor são realizadas visitas de inspeções onde são fiscalizados todos os setores, atendimentos de denúncias feitas pela própria população, coletas de amostras para análises laboratoriais, ações educativas, entre outros. A VISA municipal promove uma saúde preventiva a população atuando de acordo com o que determina a legislação, dentre as atividades inspecionadas pela Vigilância Sanitária estão: comércio varejista e atacadista de alimentos em geral, restaurantes, lanchonetes, bares, distribuidora e transportadora de medicamentos, cosméticos e produtos para saúde, consultórios médicos e odontológicos, academias, dedetizadoras, dentre outros. Todos os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária devem possuir Alvará Sanitário (Licença Sanitária). A Vigilância Sanitária do Município de Garanhuns fica localizado na Avenida Joaquim Távora, s/n, Heliópolis, na cidade de Garanhuns/PE. Durante as fiscalizações do setor alimentício são avaliadas as questões de boas práticas de fabricação (BPF) e as condições higienicossanitárias e estruturais do local. Para isso utilizamos a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que no caso da VISA municipal, é complementada principalmente pelo Código Sanitário do município de Garanhuns e o Código Sanitário do estado de Pernambuco. Mesmo tendo que realizar também atividades relacionadas à saúde, um pouco diferentes da área de alimentos, não houveram dificuldades devido ao suporte dado pela equipe onde pude retirar todas as dúvidas que surgiram no decorrer do ESO e assim expandir os conhecimentos. Foi possível trabalhar em conjunto com outros departamentos, investigar um surto alimentar, vendo de perto a necessidade de trabalhar junto as normas e garantir ao consumidor um produto seguro devido a gravidade das punições que um estabelecimento que trabalha de forma irregular pode sofrer, assim como os danos causados à saúde do consumidor, evidenciando ainda mais a importância da VISA que trabalha com a saúde preventiva.

Palavras chave: Vigilância Sanitária, Inspeção, Irregularidades, Saúde.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Matagal presente no terreno.....	22
Figura 2 - Início da limpeza do terreno.	23
Figura 3 - Limpeza finalizada.....	23
Figura 4 - Produtos de limpeza na área de manipulação, Produtos sem registro.	24
Figura 5 - Falta de organização na área de manipulação.....	24
Figura 6 - Alimentos acondicionados de forma incorreta.....	24
Figura 7 - Armazenamento de lavagem na área de manipulação de alimentos.....	25
Figura 8 - Alimentos sem data de fabricação/produção.	25
Figura 9 - Alimentos com data de validade vencida e acondicionados de forma incorreta.	25
Figura 10 - Falta de higiene e organização na área de manipulação.	26
Figura 11 – Lixeira inadequada.....	26
Figura 12 – Teto inadequado	26
Figura 13 - Fiação exposta e teto inadequado na cozinha.	27
Figura 14 – Interdição do Estabelecimento	27
Figura 15 - Coleta das amostras.	28
Figura 16 - Coleta das amostras.	28
Figura 17 - Amostras coletadas e identificadas.....	29
Figura 18 - Falta de higiene e lixeiras inadequadas.	29
Figura 19 – Falta de organização.....	30
Figura 20 - Alimentos manipulados e acondicionados de forma incorreta... ..	30
Figura 21 - Pertences de uso pessoal na cozinha.....	30
Figura 22 – Alimentos manipulados sem data de produção e mal acondicionados	31
Figura 23 – Banheiro sem sabonete líquido e papel toalha	31
Figura 24 - Alimentos acondicionados de forma incorreta.	32
Figura 25 - Alimentos fracionados sem data de produção.	32

Figura 26 - Alimentos congelados de forma indevida e com data de validade expirada.	33
Figura 27 - Chapa sem higienização e com presença de ferrugem	33
Figura 28 - Utensílios inadequados para manipular os alimentos.	33
Figura 29 - Alimentos com data de validade expirada.	34
Figura 30 - Parte dos produtos apreendidos.	34
Figura 31 - Falta de armários para funcionários.....	35
Figura 32 - Falta de higiene nos armários de armazenamento dos alimentos.	35
Figura 33 - Falta de organização e presença de ferrugem.	36
Figura 34 - Bandejas para acondicionar pães, quebradas e mal higienizadas.	36
Figura 35 - Preparo de açúcar para dar brilho no pão, sem condições de uso.....	36
Figura 36 - Equipamentos enferrujados, sem condições de uso.....	37
Figura 37 – Acondicionamento inadequado	37
Figura 38 - Batedeira com condições higienicossanitárias precária.....	37
Figura 39 - Presença de insetos na massa.....	38
Figura 40 - Falta de organização	38
Figura 41 - Banheiro dos funcionários sem sabonete líquido e papel toalha.	38
Figura 42 - Lixeira sem acionamento por pedal.	39
Figura 43 - Comercialização de alimentos sem registro.	39
Figura 44 - Máquina fatiadora enferrujada e mal higienizada.	40
Figura 45 - Alimento mal acondicionado e sem data de validade.....	40
Figura 46 - Comercialização de produtos com insetos.....	40
Figura 47 - Garrações de água em contato com o chão.	41
Figura 48 - Comercialização de saneantes sem registro.....	41

Figura 49 - Falta de higiene e organização.....	41
Figura 50 - Forno sem higienização e com ferrugem.....	42
Figura 51 - Presença de insetos..	43
Figura 52 - Utilização de gelo sem registro.....	43
Figura 53 - Janelas não teladas.	43
Figura 54 - Falta de organização e higiene nos utensílios.	44
Figura 55 - Paredes descascadas.....	44
Figura 56 - Falta de armários.....	44
Figura 57 - Vassouras e Pás em contato direto com o chão.	45
Figura 58 - Utensílios inapropriados para manipular alimentos.	45

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Período e carga horária do estágio	15
Quadro 2 - Balanço das atividades realizadas pela VISA nos meses de maio, junho e julho de 2018	17
Quadro 3 - Resultados das análises das amostras obtidas entre abril e junho de 2017	49

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ADAGRO – Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APEVISA – Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária

BIMtz – Batalhão de Infantaria Motorizado

BPF – Boas Práticas de Fabricação

GAL – Gerenciador de Ambiente Laboratorial

LACEN – Laboratório Central

POP – Procedimento Operacional Padrão

RDC – Resolução da Diretoria Colegiada

RT – Responsável Técnico

VIGIAGUA – Programa Nacional de Vigilância e Qualidade da Água

VISA – Vigilância Sanitária

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	13
2 LOCAL E PERÍODO DE ESTÁGIO.....	15
3 DESCRIÇÃO DA UNIDADE CONCEDENTE.....	16
4 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	18
4.1 SOLICITAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS.....	18
4.2 REALIZAÇÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.....	20
4.3 RECEBIMENTO E ATENDIMENTO DE DENÚNCIAS.....	22
4.4 SURTO ALIMENTAR.....	24
4.5 ESTABELECIMENTO (B).....	29
4.6 ESTABELECIMENTO (C).....	32
4.7 ESTABELECIMENTO (D).....	35
4.8 ESTABELECIMENTO (E).....	39
4.9 ESTABELECIMENTO (F).....	42
4.10 COLETA D'ÁGUA E PROGRAMA VIGIAGUA.....	45
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	51
REFERÊNCIAS.....	52

1. INTRODUÇÃO

A Vigilância Sanitária integra a área da Saúde Coletiva. Em suas origens constituiu a configuração mais antiga da Saúde Pública e atualmente é sua face mais complexa. Dispõe de um campo singular de articulações complexas entre o domínio econômico, o jurídico-político e o médico-sanitário. Engloba atividades de natureza multiprofissional que demandam conhecimentos de diversas áreas do saber que se intercomplementam de forma articulada. Constitutiva das práticas em saúde, seu escopo de ação se situa no âmbito da prevenção e controle de riscos, proteção e promoção da saúde (COSTA; ROZENFELD, 2000).

A identificação de fatores de risco, compreendidos como as circunstâncias do ambiente ou características das pessoas que conferem maior ou menor probabilidade de acometimento de danos à saúde é fundamental no reconhecimento da Vigilância Sanitária como um conjunto de ações de Saúde Pública, voltadas para a promoção e proteção da saúde, mediante o controle sanitário dos processos, produtos e serviços de interesse da saúde, do meio ambiente e dos ambientes de trabalho (COSTA; ROZENFELD, 2000).

No trabalho de controle sanitário é fundamental conhecer o território, identificando e interpretando a organização e a dinâmica das populações que nele habitam, bem como compreender a forma como funcionam e se articulam as condições econômicas, sociais e culturais, quais os fatores sociais em questão e a relação destes com seus espaços de vida e de trabalho. A identificação destes fatores possibilita minimizar os problemas sanitários a que estão expostos indivíduos, grupos sociais e objetos, e agir sobre os fatores que determinam e condicionam a ocorrência de agravos e danos (FREITAS, 2013).

No município de Garanhuns a Vigilância Sanitária (VISA) desenvolve ações com intuito de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde. Para garantir segurança a segurança do consumidor são realizadas visitas de inspeções onde são fiscalizados todos os setores, atendimentos de denúncias feitas pela própria população, coletas de amostras para análises laboratoriais, ações educativas, entre outros. A VISA municipal promove uma política de saúde preventiva com a população atuando de acordo com o que determina a legislação. Dentre as atividades sujeitas ao controle da Vigilância Sanitária estão: comércio varejista e atacadista de alimentos em geral, restaurantes, lanchonetes, bares, distribuidora e transportadora de medicamentos, cosméticos e produtos para saúde, consultórios médicos de demais profissionais da saúde, academias, dedetizadoras, dentre outros. Todos os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária devem possuir Alvará Sanitário (Licença Sanitária).

Durante as fiscalizações do setor alimentício são avaliadas as questões de boas práticas de fabricação (BPF) e as condições higienicossanitárias e estruturais do local. Para isso utiliza-se a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que no caso da VISA municipal, é complementada principalmente pelo Código Sanitário do município de Garanhuns e o Código Sanitário do estado de Pernambuco. Muitos estabelecimentos de médio e pequeno porte do município não possuem capacidade de cumprir todas as exigências dos códigos, muitos por falta de capital financeiro e outros por informação, tornando essencial o trabalho da vigilância sanitária que orienta de acordo com as necessidades do estabelecimento, fazendo cumprir as exigências higienicossanitárias e a implementação de boas práticas de fabricação pelos responsáveis (ANVISA, 2004).

A escolha da Vigilância Sanitária para a realização do ESO se justifica pelo interesse de garantir um produto final de qualidade, de modo que este chegue à mesa do consumidor com a mesma integridade que saiu da indústria/fábrica; fazer com que as exigências higiênicas sanitárias e as BPF's sejam cumpridas, além de integrar o Engenheiro de Alimentos dentro de um mercado ainda desconhecido pelos proprietários de estabelecimentos, que talvez pelo não conhecimento do curso de Engenharia de Alimentos na região, ocasiona uma tímida atuação dos mesmos como responsáveis técnicos no município e região.

2. LOCAL E PERÍODO DE ESTÁGIO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) ocorreu no Departamento de Vigilância Sanitária do município de Garanhuns, a qual está localizada na Avenida Joaquim Távora, s/n, Heliópolis, cidade de Garanhuns/PE. O ESO foi realizado no período de 18 de abril a 29 de junho de 2018, sendo 6 horas diárias, totalizando 300 horas, como está exposto no Quadro 1.

Quadro 1: Período e carga horária do estágio.

Mês	Semana	Horas Semanais (h)	Carga horária acumulada (h)
Abril	1 ^a	18	18
	2 ^a	30	48
Maio	3 ^a	24	72
	4 ^a	30	102
	5 ^a	30	132
	6 ^a	30	162
Junho	7 ^a	24	186
	8 ^a	30	216
	9 ^a	24	240
	10 ^a	30	270
	11 ^a	30	300
Término do Estágio		Carga horária total	300

Fonte: Autor, 2018.

3. DESCRIÇÃO DA UNIDADE CONCEDENTE

A vigilância sanitária atua na saúde preventiva, ou seja, seu escopo de ação se situa no âmbito da prevenção e controle de riscos, proteção e promoção da saúde.

Segundo a Lei federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 entende-se por vigilância sanitária “um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, intervindo nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde” (BRASIL, 1990).

Em Garanhuns/PE, a Vigilância Sanitária faz parte da Vigilância em Saúde, que é vinculada à Secretaria de Saúde Municipal. A Vigilância em Saúde é dividida em 03 Vigilâncias: Sanitária, Ambiental e Epidemiológica, sendo que em Garanhuns tem uma única equipe para a Vigilância Sanitária e Ambiental.

Ações como cadastramento de estabelecimentos, inspeções sanitárias, licenciamento dos estabelecimentos e produtos, elaboração de relatórios técnicos, recebimento de denúncias por telefone ou pessoalmente, educação sanitária, coletas de amostras para o controle da qualidade da água distribuída para população, investigação de surtos e/ou epidemias e ações conjuntas com outras instituições como a ADAGRO, Ministério Público, Corpo de Bombeiros, Polícia Militar, APEVISA, Conselhos Federais e Regionais, 71º BIMtz, dentre outros são desenvolvidas pela Vigilância Sanitária. Essas ações são de caráter educativo (preventivo), normativo (regulamentador), fiscalizador e em última instância, punitivo.

Por fim, é realizado um balanço mensal das ações que foram realizadas durante esse período a fim de ter um controle de produtividade. O balanço das atividades realizadas pela VISA durante o período do ESO encontra-se no Quadro 2.

Quadro 2: Balanço das atividades realizadas pela VISA nos meses de abril, maio e junho de 2018.

Atividade Desenvolvida	Quantidade
Inspeções realizadas	333
Licenças Sanitárias iniciais	90
Licenças Sanitárias renovações	29
Termo de Notificação	72
Autos de Apreensão e inutilizações	36
Reclamações recebidas	35
Reclamações atendidas	6
Termos de interdições	9
Termo de Desinterdição	7
Programa SISAGUA (coletas de amostra para análise)	91

Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Durante a permanência na Vigilância Sanitária municipal foi possível conhecer diversas áreas e como devem proceder. Na área de alimentos foram inspecionados vários estabelecimentos como: lanchonetes, restaurantes, bares, padarias, refeitórios, comércios varejistas e atacadistas. Além disso, foram realizadas inspeções em outros segmentos da saúde do consumidor como: consultórios, dedetizadoras, academias, salões de cabeleleiros, óticas. Foram realizadas inspeções em locais que houve denúncia por parte dos consumidores/moradores, bem como acompanhar as solicitações para funcionamento de estabelecimentos comerciais. Além de realizar as coletas de água semanalmente na residência dos consumidores para monitorar a água que é distribuída para a população, onde no momento da coleta era possível analisar o pH, teor de cloro e turbidez e em seguida é retirada uma amostra e colocada em saquinhos esterelizados para seguir para o laboratório realizar as análises microbiológicas. Trabalhei em conjunto com a Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária (APEVISA) e a vigilância Epidemiológica na investigação de um surto causado pela suposta ingestão de alimentos em um determinado estabelecimento.

4.1. SOLICITAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Para que um estabelecimento que presta serviços de saúde e de interesse a saúde possa funcionar de forma legal no município de Garanhuns, este deve possuir a Licença Sanitária de acordo com a lei nº 3930/2013, artigo 36. Os estabelecimentos estão sujeitos ao controle e a fiscalização sanitária. A Licença sanitária com validade de um ano deve ser renovada anualmente, e seu requerimento deve ser realizado 90 dias antes de seu vencimento (GARANHUNS, 2013). O requerente, seja ele pessoa física ou jurídica, para cadastrar ou recadastrar sua empresa no município, deve encaminhar as cópias dos seguintes documentos:

- Termo de Solicitação preenchido (fornecido pela VISA);
- Taxa de Serviços da Vigilância Sanitária;
- CNPJ (para pessoa jurídica)
- Contrato Social ou Registro de Firma Individual;
- RG e CPF;
- Certificado do Corpo de Bombeiro;
- Certificado de dedetização;
- IPTU do ano vigente quitado;
- Licença Ambiental;

Na área de alimentos os estabelecimentos onde ocorre manipulação e estabelecimentos que possuem mais de 2 funcionários se encaixando no perfil de micro empreendedor (ME) é exigido um responsável técnico (RT), que em geral é um nutricionista ou um médico veterinário, em mercados, supermercados, hipermercados, restaurantes, cozinhas industriais, padarias, açougues, dentre outros. Os documentos que o RT deve apresentar na Vigilância Sanitária são:

- Termo de responsabilidade técnica (fornecido pela VISA para que o responsável técnico preencha);
- Registro da empresa no conselho do RT;
- Certidão Negativa do Responsável Técnico;
- Diploma do Responsável Técnico carimbado pelo Estado (APEVISA);
- Certidão de Responsabilidade técnica junto ao conselho;
- Manual de Boas Práticas;
- Elaboração do Procedimento Operacional Padrão (POP)
- *Checklist* de inspeção;
- Cronograma de treinamento dos funcionários e atas dos treinamentos;

É de responsabilidade do responsável técnico providenciar e elaborar esses documentos, bem como capacitar os funcionários do estabelecimento sobre as boas práticas de fabricação, normalmente baseado na RDC nº 216 de 15 de Setembro de 2004 (BRASIL, 2004).

Após a conferência da documentação, e esta estiver de acordo com o solicitado é dado entrada no protocolo geral (gerado através do sistema) onde será emitida uma taxa e após a realização do pagamento o requerente deve trazer uma cópia para a VISA; e aguardar a inspeção do estabelecimento que pode ocorrer em até 120 dias para a emissão do parecer favorável ou desfavorável, a depender da situação encontrada no estabelecimento. Em caso de falta de algum documento, esse estabelecimento é registrado no Protocolo de Pendência, no qual consta seu número de protocolo de pendência, a identificação e endereço do estabelecimento. Assim que o solicitante trouxer todos os documentos é emitido um número de protocolo geral, e então é só aguardar a visita de inspeção da VISA.

4.2. REALIZAÇÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Durante minha permanência no ESO foram realizadas 333 inspeções, sendo elas em academias, consultórios, óticas, lanchonetes, padarias, restaurantes, comércio varejista e atacadista de alimentos, entre outros. As inspeções foram realizadas com o intuito de avaliar se as condições

do local condizem com o que é exigido pelas legislações, visando garantir a qualidade e a segurança de produtos e serviços oferecidos pelos estabelecimentos que buscam sua normalização perante a VISA do município. Independente do estabelecimento, as inspeções são baseadas nas seguintes legislações: código Sanitário Municipal: Lei nº 3930 de 12 de setembro de 2013, código Sanitário Estadual: Decreto nº 20.786 de 10 de agosto de 1998, infrações à Legislação Sanitária Federal: Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Com relação as inspeções realizadas em academias, a maioria apresentou uma boa estrutura, organização e limpeza. No entanto, houve um problema bastante recorrente como a falta de um profissional habilitado durante todo o funcionamento, não sendo possível funcionar sem a presença do mesmo devido o risco eminente à saúde, podendo ocorrer lesões graves sem a orientação para a realização do treino de forma correta.

Em consultórios, o problema bastante recorrente é a presença de medicamentos vencidos. Isso acaba acontecendo, pois muitas vezes os medicamentos novos que são recebidos acabam sendo colocados na frente dos mais antigos. Além disso, os responsáveis não realizam a distribuição das amostras de forma frequente e não verificam as datas, o que pode ocorrer de um paciente receber uma amostra grátis com validade expirada.

Nos estabelecimentos com serviços de alimentação como lanchonetes, restaurantes, dentre outros, que manipulam alimentos, as irregularidades mais comuns que são encontradas durante a inspeção são utensílios de material inadequado para alimentos, como colheres e tábuas de madeira, utensílios velhos ou impróprios para o uso, lixeiras sem o acionamento por pedal, acondicionamento inadequado dos alimentos, tanto com relação ao recipiente em que são guardados como também com relação à temperatura de armazenamento, que não condiz com o estabelecido pelo fabricante, principalmente em produtos após abertos. A ausência de data de validade dos produtos manipulados e fracionados como carnes, salgados, arroz, espetinhos de carne, etc. Além da presença de produtos vencidos.

Um Termo de Inspeção é emitido ao finalizar a fiscalização, sendo preenchido de forma manual, onde constam as informações do local que foi inspecionado (nome ou razão social, endereço e CNPJ ou CPF), a situação encontrada, observações (caso necessite), a divisão (exercício profissional ou alimentos), o motivo, data e horário de inspeção, e assinatura de um responsável pelo estabelecimento e dos fiscais e/ou agentes sanitários que participaram. Esse termo é emitido em via única que fica na VISA para controle.

Um Auto de Apreensão e Inutilização é emitido quando são encontrados produtos vencidos,

estragados, sem registro ou sem informações sobre o mesmo, e utensílios que estão impróprios para o uso. No termo consta informações sobre a descrição e marca do produto, lote, data de validade e fabricação, motivo da apreensão e a quantidade apreendida. O material apreendido é recolhido pela VISA e descartado no aterro sanitário de Garanhuns.

Um Termo de Notificação é emitido quando a irregularidade encontrada está relacionada com as questões estruturais ou com relação a alguma ação incorreta, o termo é preenchido descrevendo tudo o que se encontra fora do padrão da VISA e o tempo (dias úteis) para que estes sejam sanados. Ao fim do prazo é realizada uma reinspeção para verificar se a notificação foi cumprida. Após a regularização das exigências o Alvará Sanitário é liberado.

Um Termo de Interdição Cautelar é emitido em casos que as irregularidades encontradas oferecem um risco eminente à saúde do consumidor, nesses casos o estabelecimento é interditado até que o mesmo volte a oferecer um serviço ou produto seguro ao cliente e aos funcionários. Após a interdição os lacres são colocados para garantir que não haverá o funcionamento enquanto o estabelecimento estiver irregular, pois o lacre só pode ser retirado por algum funcionário da VISA, caso haja reincidência, ou algum outro motivo de força maior, o estabelecimento pode ser interditado permanentemente.

Em alguns casos a interdição pode ser parcial, tais como quando o proprietário mora no estabelecimento ou existe outro tipo de serviço sendo oferecido no mesmo espaço, etc. Isso se dá, pois quando um estabelecimento é interditado, são colocados lacres em todos os acessos, no entanto, quando a interdição é parcial, os lacres são colocados em *freezers*, geladeiras ou armários (quando necessário), deixando apenas o local de acesso à residência sem lacre.

4.3. RECEBIMENTO E ATENDIMENTO DE DENÚNCIAS

As denúncias realizadas na Vigilância Sanitária podem ser feitas via telefone ou pessoalmente, o anonimato é garantido a fim de preservar o denunciante. É necessário que o denunciante forneça os dados para que a denúncia seja protocolada e assim sejam tomadas as medidas cabíveis.

Durante a minha permanência na VISA obtivemos um total de 35 denúncias, onde o principal motivo é a falta de higiene dos estabelecimentos e a comercialização de produtos vencidos ou estragados. Como a Vigilância Ambiental trabalha em conjunto com a Sanitária as denúncias são protocoladas no mesmo caderno, sendo as mais frequentes durante a minha permanência o acúmulo

de lixo, materiais para reciclagem armazenados de forma incorreta, terrenos abandonados, casas, entre outros.

Um exemplo de atendimento à denúncia foi uma denúncia enviada pelo Ministério público, onde o denunciante que tinha um idoso acamado em seu domicílio relatou a presença de insetos como escorpiões, cobras, ratos, dentre outros, devido ao acúmulo de lixo e mato (Figuras 1 a 2), em uma casa abandonada com um grande terreno. A equipe se dirigiu até o terreno e por não ser encontrado o proprietário pois a casa era de herdeiros, foi feita uma intervenção junto com a Secretaria de Obras onde foi necessário quebrar o muro da residência vizinha para ter acesso ao terreno que estava em condições críticas; durante a limpeza foram encontrados diversos insetos peçonhetos. Após o prazo de 10 dias úteis a limpeza foi concluída (Figura 3).

Figura 1: Matagal presente no terreno.



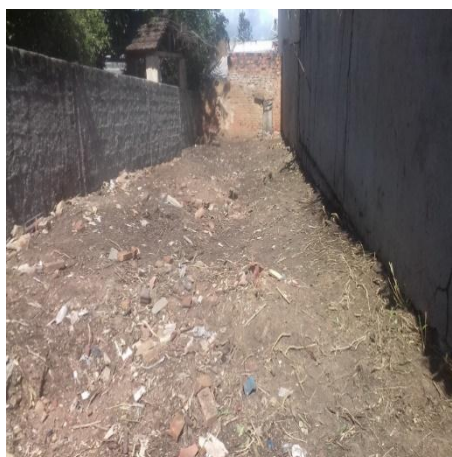
Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 2: Início da limpeza do terreno.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 3: Limpeza finalizada.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

4.4. SURTO ALIMENTAR

A Vigilância Sanitária junto com a Epidemiológica recebeu a informação do Hospital Regional Dom Moura do município Garanhuns, sobre pessoas que passaram mal após comer no estabelecimento (A), além disso a informação estava nas redes sociais o que não é viável para a investigação. No entanto, ambas as vigilâncias encerraram as atividades atuais e se dirigiram ao estabelecimento suspeito para verificar suas conformidades, de acordo com as legislações municipais, estaduais e federais.

Ao chegar no estabelecimento foi verificado que o mesmo não havia dado entrada na documentação na Vigilância Sanitária e não possuía um responsável técnico o que é exigido no caso do estabelecimento. Durante a inspeção foram encontradas diversas irregularidades (Figuras 4 a 13), como utensílios de madeira, bebidas sem registro, falta de higienização e organização, material de limpeza na área de manipulação de alimentos, acúmulo de lavagem na área de manipulação, alimentos vencidos e mal acondicionados, presença de insetos e problemas com a estrutura.

Figura 4: Produtos de limpeza na área de manipulação, produtos sem registro.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 5: Falta de organização na área de manipulação.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 6: Alimentos acondicionados de forma incorreta.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 7: Armazenamento de lavagem na área de manipulação de alimentos.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 8: Alimentos sem data de fabricação/produção.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 9: Alimentos com data de validade vencida e acondicionados de forma incorreta.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 10: Falta de higiene e organização na área de manipulação.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 11: Lixeira inadequada.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 12: Teto inadequado.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 13: Fiação exposta e teto inadequado na cozinha.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Ao final da inspeção foi emitido um Auto de Apreensão e Inutilização, seguindo o procedimento padrão. Como no estabelecimento havia diversas irregularidades que apresentavam risco à saúde do consumidor, inclusive a ausência de documentação da Vigilância Sanitária, o local foi interditado. Para isso, foi emitido um Termo de Interdição Cautelar do Estabelecimento, no qual constam as principais legislações que foram infringidas. Em seguida, o proprietário foi orientado a retirar seus documentos, pois o estabelecimento seria lacrado. Os lacres foram preenchidos com as informações do estabelecimento, e em seguida foram colocados nas portas do local (Figura 14). O proprietário foi convocado a comparecer à Vigilância Sanitária para regularizar sua situação.

Figura 14: Interdição do estabelecimento.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Prosseguindo com a investigação a VISA junto com a APEVISA, coletou amostras dos

alimentos crus e manipulados e da água utilizada na manipulação (Figura 15 a 17). As amostras foram encaminhadas em caixas refrigeradas no mesmo dia da coleta para o Laboratório Central (LACEN) em Recife e o lote foi interditado cautelarmente até a liberação do laudo.

Figura 15: Coleta das amostras.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 16: Coleta das amostras.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 17: Amostras coletadas e identificadas.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

4.5. ESTABELECIMENTO (B)

No estabelecimento B foi realizado uma reinspeção, o proprietário havia dado entrada na vigilância sanitária e já tinha recebido as orientações de como deveria proceder, o mesmo não necessitava de um RT devido ser formado em Gastronomia. No entanto, não foi cumprido o Termo de Notificação e a situação encontrada oferecia um risco eminente à saúde do consumidor devido a grande quantidade de irregularidades (Figura 18 a 23).

Figura 18: Falta de higiene e lixeiras inadequadas.



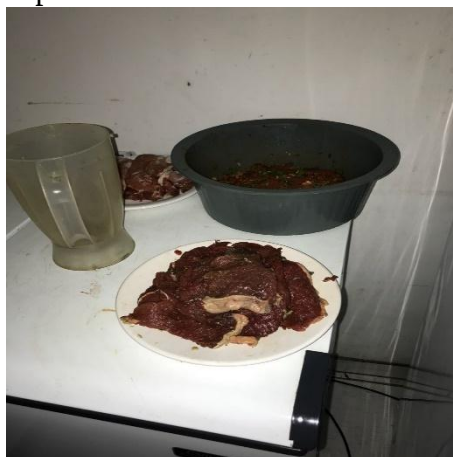
Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 19: Falta de organização.



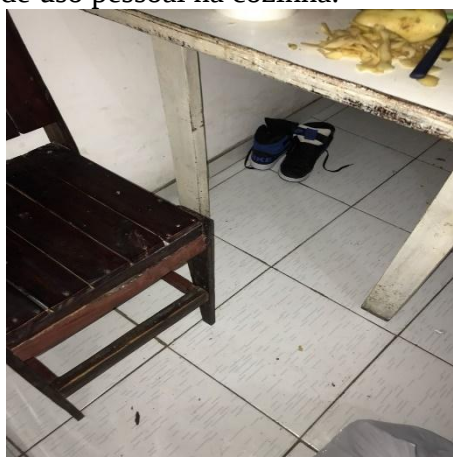
Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 20: Alimentos manipulados e acondicionados de forma incorreta.



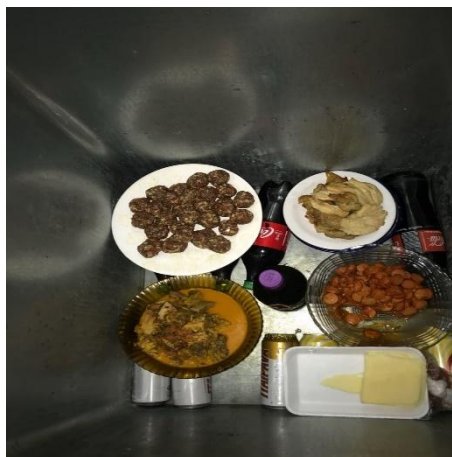
Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 21: Pertences de uso pessoal na cozinha.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 22: Alimentos manipulados sem data de produção e mal acondicionados.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 23: Banheiro sem sabonete líquido e papel toalha.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Além da falta de higiene e organização o banheiro (Figura 23) que é de uso dos funcionários e clientes não possuía sabonete, papel toalha e nem suportes para os mesmos. Quando questionado o proprietário relatou que após o uso do banheiro pegava o detergente na cozinha para lavar as mãos. Devido as diversas irregularidades e reincidência um Termo de Interdição Cautelar foi emitido e os lacres foram preenchidos com as informações do estabelecimento em seguida foram colocados nas portas do local. O proprietário foi orientado a comparecer na VISA no dia seguinte, um Auto de Apreensão e Inutilização dos produtos que estavam impróprios para serem consumidos ou utilizados foi emitido, além de receber um novo Termo de Notificação.

Após o comparecimento na VISA o proprietário regularizou a sua situação e passou por uma nova inspeção, encontrando-se atualmente em funcionamento.

4.6. ESTABELECIMENTO (C)

Foi realizada uma inspeção de rotina no estabelecimento C, onde mais uma vez foram encontradas diversas irregularidades. A inspeção foi realizada próximo do horário do almoço que seria servido no local, foram encontrados diversos alimentos acondicionados e fracionados de forma incorreta (Figura 24 a 30) que seriam utilizados no preparo, além de problemas com utensílios e equipamentos, alimentos vencidos, falta de higiene e organização e problemas com a estrutura assim como o ocorrido no estabelecimento (B).

Figura 24: Alimentos acondicionados de forma incorreta.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 25: Alimentos fracionados sem data de produção.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 26: Alimentos congelados de forma indevida e com data de validade expirada.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 27: Chapa sem higienização e com presença de ferrugem.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 28: Utensílios inadequados para manipular os alimentos.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 29: Alimentos com data de validade expirada.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 30: Parte dos produtos apreendidos.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Para esse estabelecimento também foi emitido um Auto de Apreensão e Inutilização, seguindo o procedimento padrão. Como no estabelecimento havia diversas irregularidades que apresentavam risco à saúde do consumidor, inclusive a ausência de documentação da Vigilância Sanitária e não possuía um RT, o local foi interditado. Para isso, foi emitido um Termo de Interdição Cautelar do Estabelecimento, no qual constam as principais legislações que foram infringidas. Em seguida, o proprietário foi orientado a retirar seus documentos, pois o estabelecimento seria lacrado. Os lacres foram preenchidos com as informações do estabelecimento, e em seguida foram colocados nas portas do local. O proprietário foi convocado a comparecer à Vigilância Sanitária para regularizar sua situação e apresentar um RT. Tempo depois o proprietário regularizou sua situação, encontrando-se atualmente em funcionamento.

4.7. ESTABELECIMENTO (D)

O Estabelecimento D solicitou a renovação da sua Licença Sanitária na VISA, entregou a documentação e estava ciente que a qualquer momento o seu estabelecimento seria inspecionado.

No dia da realização da inspeção as condições higienicossanitárias estavam inadequadas e diversas irregularidades foram verificadas como demonstradas nas Figuras 31 a 42, entre as quais, a falta de organização e higiene, equipamentos enferrujados, presença de objetos alheios à área de manipulação, produtos sem registro e/ou a validade expirada, alimentos acondicionados de forma inadequada, dentre outros.

Figura 31: Falta de armários para funcionários.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 32: Falta de higiene nos armários de armazenamento dos alimentos.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 33: Falta de organização e presença de ferrugem.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 34: Bandejas para acondicionar pães, quebradas e mal higienizadas.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 35: Preparo de açúcar para dar brilho no pão, sem condições de uso.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 36: Equipamentos enferrujados, sem condições de uso.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 37: Acondicionamento inadequado.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 38: Batedeira com condições higienico sanitárias precária.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 39: Presença de insetos na massa.



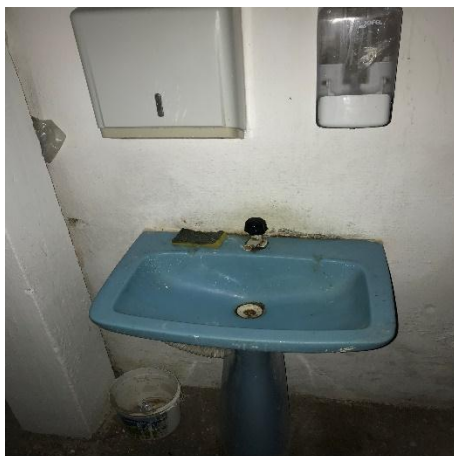
Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 40: Falta de organização .



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 41: Banheiro dos funcionários sem sabonete líquido e papel toalha.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 42: Lixeira sem acionamento por pedal.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Por isso, foi aplicado um Auto de Apreensão e Inutilização dos equipamentos/alimentos e também um termo de Notificação para que o proprietário comparecesse à Vigilância Sanitária junto com o RT para regularizar sua situação. O mesmo compareceu a VISA e se regularizou, aguardando apenas a uma nova inspeção para que, se o estabelecimento estiver dentro dos padrões, seja liberada sua Licença Sanitária.

4.8. ESTABELECIMENTO (E)

A inspeção de rotina realizada no Estabelecimento E constatou diversas irregularidades como podemos observar nas figuras 43 a 49, entre elas, comercialização de saneantes sem registros, alimentos sem registros, comercialização de alimentos com a validade expirada, alimentos mal acondicionados, falta de higiene e organização, problemas com a estrutura etc.

Figura 43: Comercialização de alimentos sem registro.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 44: Máquina fatiadora enferrujada e mal higienizada.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 45: Alimento mal acondicionado e sem data de validade.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Figura 46: Comercialização de produtos com insetos.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 47: Garrafões de água em contato com o chão.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 48: Comercialização de saneantes sem registro.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 49: Falta de higiene e organização.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

O estabelecimento E também não estava regularizado com a Vigilância Sanitária, e durante a inspeção foram constatadas muitas irregularidades. Foi emitido um Auto de Apreensão e Inutilização seguindo o procedimento padrão e diante dos riscos que o local oferecia à saúde do consumidor o mesmo foi interditado.

Para isso, foi emitido um Termo de Interdição Cautelar do Estabelecimento, no qual constam as principais legislações que foram infringidas. Em seguida, o proprietário foi orientado a retirar seus documentos, pois o estabelecimento seria lacrado. Os lacres foram preenchidos com as informações do estabelecimento, e em seguida foram colocados nas portas do local. O proprietário foi convocado a comparecer à Vigilância Sanitária para regularizar sua situação. Atualmente o local encontra-se em funcionamento.

4.9. ESTABELECIMENTO (F)

A inspeção realizada no estabelecimento F constatou várias irregularidades na estrutura, bem como, na organização e higiene do local como apresentado nas Figuras 50 a 58. A VISA emitiu um termo de notificação deixando por escrito todas as providências que deveriam ser tomadas e o prazo para realização das mesmas. Além disso, o dono foi orientado a apresentar o mais rápido possível o seu novo RT pois, ele estava substituindo o profissional. Foi aplicado um Auto de apreensão e Inutilização dos equipamentos/alimentos que estavam fora do padrão da VISA.

Figura 50: Forno sem higienização e com ferrugem.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 51: Presença de insetos.



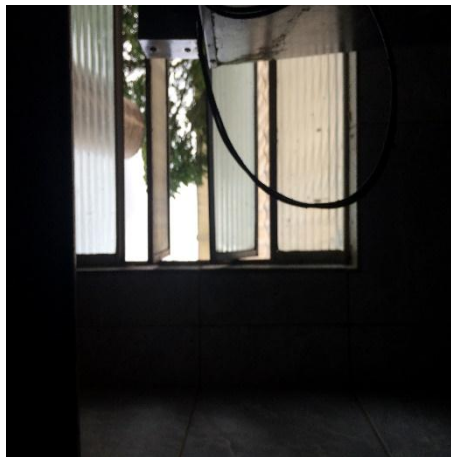
Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 52: Utilização de gelo sem registro.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 53: Janelas não teladas.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 54: Falta de organização e higiene nos utensílios.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 55: Paredes inadequadas.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 56: Falta de armários.



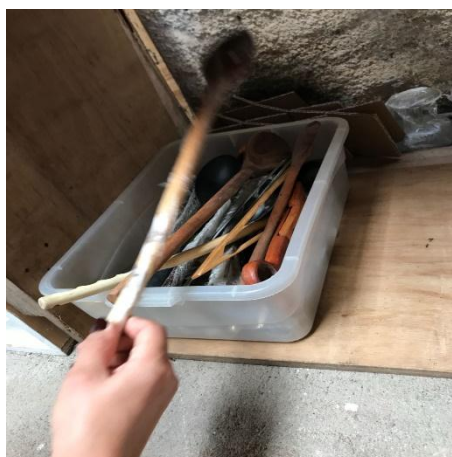
Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 57: Vassouras e Pás em contato direto com o chão.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 58: Utensílios inapropriados para manipular alimentos.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

4.10. COLETA D'ÁGUA E PROGRAMA VIGIAGUA

A água utilizada para consumo humano é um bem essencial que garante saúde e qualidade de vida à população, quando distribuída em quantidade suficiente e com qualidade que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido na legislação vigente. Nesse sentido, o Programa Nacional de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano (VIGIAGUA), estruturado a partir dos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), desempenha um papel importante para garantir a qualidade e segurança da água para consumo humano no Brasil.

Instrumento de implementação das ações de vigilância da qualidade da água para consumo humano, o VIGIAGUA consiste no conjunto de ações adotadas continuamente pelas autoridades de saúde pública para garantir à população o acesso à água em quantidade suficiente e qualidade

compatível com o padrão de potabilidade, estabelecido na legislação vigente, especificada pela Portaria n.º 2.914 de 2011 do Ministério da Saúde (BRASIL, 2011). Como parte integrante das ações de promoção da saúde e prevenção dos agravos transmitidos pela água.

A maioria das doenças transmitidas pela água são causadas por micro-organismos presentes em reservatórios de água doce, habitualmente após contaminação dos mesmos por fezes humanas ou de animais. A transmissão do agente infeccioso através da água pode ocorrer pelo contato com a pele durante o banho, pela ingestão ou pela aspiração de germes presentes na água. A forma mais comum de contaminação é através da ingestão, seja diretamente bebendo água contaminada ou pelo consumo de alimentos lavados com água infectada. O microrganismo patogênico mais frequente encontrado na água é *Escherichia coli*, que tem como seu habitat exclusivo o trato intestinal de animais de sangue quente, como o homem, o que pode indicar contaminação fecal dessa água. A contaminação por esse microrganismo causa gastroenterite, que tem como sintoma principal a diarreia, além de dores abdominais e vômitos e febre (TEIXEIRA et al., 2014).

São realizadas às terças-feiras, no período da manhã análises e coletas de água nas residências e/ou escolas de Garanhuns. As análises realizadas em campo são turbidez, pH e teor de cloro.

A turbidez é medida através do turbidímetro (DEL LAB modelo DLT-WV), em que a amostra é colocada, e em seguida é lida no visor do mesmo. Sua unidade é NTU (Nephelometric Turbidity Unity), a qual é equivalente a μ T (Unidade de Turbidez). O valor máximo para qualquer amostra pontual exigido pela portaria deve ser de 5,0 NTU. O potencial hidrogeniônico (pH) da água é medido através do pHmetro (KASVI modelo K39-0014P). A portaria 2914/2011 determina uma faixa de pH da água de no mínimo 6,0 e máximo de 9,5 em toda extensão do sistema de distribuição. O teor de cloro é determinado pelo método do comparador colorimétrico, através do clorímetro (DEL LAB). Nesse método, a amostra é colocada na cuba (limpa e seca) do equipamento até a marcação. Em seguida, é adicionado o reagente DPD à amostra. A cuba é colocada no aparelho, em que a cor adquirida é comparada a um escala de cores em um aparelho. A leitura do cloro residual livre é feita em miligramas por litro (mg/L).

O teor exigido pela legislação é de no mínimo 0,2 mg/L e máximo de 2mg/L de cloro residual em toda extensão do sistema de distribuição.

Os dados obtidos no momento da coleta, como a identificação da amostra, endereço de coleta, hora, pH, cloro e turbidez são colocados em uma planilha que é preenchida a mão.

Para a análise microbiológica, a água é coletada em *bags* (bolsa plástica) de 100 mL, onde, para a água tratada é utilizada a bolsa com tiosulfato de sódio, principalmente àquela que passou

por algum processo de desinfecção. O tiosulfato de sódio neutraliza o cloro presente na amostra. Para água bruta são utilizadas sacolas sem tiosulfato de sódio.

- O procedimento realizado na coleta é:
 - i. Identificação do *bag* com o número da amostra.
 - ii. Abrir a torneira e deixa-la aberta por alguns minutos;
 - iii. Coletar a amostra, com cuidado para que o *bag* não se encoste à torneira para evitar contaminação;
 - iv. Fechamento do *bag*;

Depois de realizada a coleta, a equipe retorna à Vigilância Sanitária, pois para que as amostras sejam levadas para o laboratório, as mesmas devem ser registradas no Gerenciador de Ambiente Laboratorial (GAL) com os dados obtidos durante a coleta, no qual é gerado um número respectivo para cada amostra. Feito isso,

A meta mensal de coletas de amostras para o município de Garanhuns é de 24 unidades. Porém, essa meta foi elevada devido à não realização das análises no mês de janeiro, devido as férias do responsável do laboratório, passando para 36 amostras por mês. Durante o período de ESO (abril a junho) foram coletadas 91 amostras. Os resultados obtidos de acordo com a recomendação estabelecida pela legislação encontram-se no Quadro 3.

Quadro 3: Resultados das análises das amostras obtidas entre abril e junho de 2018.

Parâmetros		Quantidade de amostras			
		Abril	Maiο	Junho	Total
pH	pH < 6,0	07	00	2	09
	6,0 ≤ pH ≤ 9,5	25	23	34	82
	pH > 9,5	00	00	00	00
Turbidez	≤ 5,0 µT	29	23	35	87
	> 5,0 µT	03	0	01	04
Cloro residual	cloro residual < 0,2	22	14	20	56
	0,2 ≤ cloro residual ≤ 2,0	10	4	13	27
	cloro residual > 2,0	00	05	03	08
Coliformes Totais	Ausência em 100 mL	32	23	36	91
	Presença em 100 mL	0	00	00	00
<i>Escherichia coli</i>	Ausência em 100 mL	32	23	36	91
	Presença em 100 mL	00	00	00	00
Número total de amostras/mês		32	23	36	91

Fonte: Autor, 2018.

Das 91 análises de pH, 09 amostras estavam fora do valor recomendado pela legislação, apresentando um caráter ácido, com relação a turbidez apenas 04 estava fora dos padrões. O teor cloro residual foi o parâmetro que mais se desviou do padrão, apresentando 64 amostras não conforme, sendo possível constatar um erro de dosagem de cloro no tratamento de água. O mês de maio foi o que apresentou maior quantidade de amostras em desacordo com a legislação, principalmente com teor abaixo do estabelecido, sendo este representando quase 65% do total.

Para as análises microbiológica, não foi detectado a presença de coliformes totais e também de *E. Coli*, o resultado foi negativo para as 91 análises realizadas no laboratório da V GERES.

Todos os resultados obtidos devem ser dispostos SISAGUA, que é Sistema de Informação de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano, vinculado ao Ministério da Saúde. Ele é um instrumento do VIGIAGUA que tem como finalidade auxiliar o gerenciamento de riscos à saúde a partir dos dados gerados pelo setor saúde e responsáveis pelos serviços de abastecimento de água.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante o período do estágio supervisionado obrigatório foi possível aprender e ao mesmo tempo colocar em prática o conhecimento adquirido durante a graduação, uma introdução ao mercado de trabalho onde podemos sentir na pele a responsabilidade da profissão e como é gratificante desenvolver esse exercício.

Na Vigilância Sanitária foi possível atuar em diversas áreas entendendo o seu funcionamento e necessidades para oferecer um produto/serviço de qualidade a população. Na parte de alimentos foi possível reforçar o conhecimento sobre o controle de qualidade mais precisamente sobre manipulação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos e durante as inspeções colocar em prática todo o aprendizado e orientar os proprietários como proceder da melhor forma de acordo com seu capital no entanto dentro das normas, pois a VISA não atua somente punindo o que está errado e sim orientando para que os erros não voltem a acontecer.

Foi possível conhecer a parte burocrática, ou seja, a documentação necessária para a abertura de um estabelecimento, bem como os documentos necessários para sua renovação e liberação da Licença Sanitária. A necessidade de um Responsável Técnico que cumpra com seus deveres e os estabelecimentos que são obrigados a ter um RT em seu quadro de funcionários, além de verificar a ausência de engenheiros de alimentos atuando nessa atividade no município de Garanhuns.

Mesmo tendo que realizar atividades relacionadas à saúde bem diferentes da área de alimentos, não houve dificuldades devido o suporte dado pela equipe onde pude retirar todas as dúvidas que surgiram no decorrer do ESO e assim expandir os conhecimentos. Foi possível trabalhar em conjunto com a Vigilância Epidemiológica investigando um surto alimentar, vendo de perto a necessidade de trabalhar junto as normas e garantir ao consumidor um produto seguro devido a gravidade das punições que um estabelecimento que trabalha de forma irregular pode sofrer, assim como os danos causados à saúde do consumidor, evidenciando ainda mais a importância da VISA que trabalha com a saúde preventiva.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<http://elegis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word=>>. Acesso em: 12 de julho de 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. 2011. **Portaria nº2.914, de 12 de dezembro de 2011**. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da União, Brasília, 2011.

BRASIL. Presidência da República. **Lei n. 8.080 de 19 de setembro de 1990**. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências, 1990.

CONSTITUIÇÃO (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, Senado, 1998.

COSTA, E. A.; ROZENFELD, S. Constituição da vigilância sanitária no Brasil. In: ROZENFELD, S. (Org.). Fundamentos da vigilância sanitária. Rio de Janeiro: **Editora Fiocruz**, 2000, p.15-40.

FREITAS, C. M. A vigilância à saúde para a promoção da saúde. In: Czeresnia D, Freitas CM, organizadores. Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências Rio de Janeiro: **Fiocruz**; 2003. p. 141-172.

GARANHUNS, Código Sanitário Municipal. **Lei nº3930/2013 de 12 de setembro de 2013**. Institui o Código Sanitário Municipal, e dá outras providências. Palácio Celso Galvão, Garanhuns, 2013.

PERNAMBUCO. Governo do Estado. Secretaria de Saúde de Pernambuco. **Decreto nº 20.786, de 10 de agosto de 1998**. Regulamenta o código sanitário do Estado de Pernambuco. Diário Oficial do Estado, Pernambuco, 1998.

TEIXEIRA, J. C; OLIVEIRA, G. S; VIALI, A. M; MUNIZ, S.S. Estudo do impacto das deficiências de saneamento básico sobre a saúde pública no Brasil no período de 2001 a 2009. **Engenharia Sanitária Ambiental**. 2014 jan-mar;19(1):87-96.